

**Eventi Host 2015**  
**Agg. 12/10/2015**

**Venerdì 23 Ottobre**

- Ore 10.30**      **CONVEGNO DI APERTURA, “Tutela della proprietà industriale, internazionalizzazione delle imprese e crescita economica”**  
**Centro Congressi Stella Polare - Sala Martini**
- Ore 9.00**      Convegno Salviamo il Respiro-Dall'aria che respiriamo, all'alimentazione e al movimento: stili di vita e salute cardiorespiratoria.  
A cura di CUAL.IT CardioRespiratory disease Urban Architecture Living Italian sTyle  
Centro Congressi Stella Polare, Sala Sagittarius
- Ore 9.30**      Business Forum del Consorzio Europeo “Fair Super Brands”  
Centro Congressi Stella Polare, Sala Gemini
- Ore 9.30**      La cucina per Hotel e Banchettistica  
Colazione con APCI - Accoglienza e Ospitalità, fin dal Buongiorno!  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 9.30**      Barista Bonanza  
Pad. 24, SCAE - Specialty Coffee Association of Europe Area
- Ore 9.30**      Breakfast - Marco Orsini preparerà spremute centrifughe e smoothie  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 10.00**      Apertura sessione di Gara  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 10.00**      Impasti e lievitazioni per la pizza gourmet: dalla farina doppio zero a Petra 100% grano italiano  
Pad. 7, area Università della Pizza
- Ore 10.15**      Prima batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 10.30**      Presentazione “La Dolce Agorà” di Fipe  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE , Master Class - Area Interview
- Ore 10.30**      Pizza Free From, la pizza libera dalle etichette  
Pad. 5, area Pizza e Pasta Italiana
- Ore 10.30**      Le cure che fanno più buono l'espresso  
Guida alla corretta manutenzione della macchina espresso e del macinacaffè  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 10.30**      CUPPING: degustazione di caffè monorigine dall'Asia  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.00**      La cucina per Hotel e Banchettistica  
A scuola con Italiana Gourmet - I Grandi Maestri del Gusto si raccontano

Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto

- Ore 11.00** Roberto Assi: "BIM - Building Information Modeling - A che punto siamo"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 11.00** Business Forum, Introduzione e Contesto - solo su invito  
Prospettive sulla sostenibilità nelle catene alimentari europee, tra cui Q&A  
Centro Congressi Stella Polare, Sala Gemini
- Ore 11.00** Bar Time - Rubens Gardelli, Hidenori Izaki  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 11.30** Show Cooking - Cucina la salute con Gusto, Chef Luca Pizzi  
In collaborazione con la dietista Elena Piovanelli  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 11.30** Premiazione METRO Horeca Star 2015 e presentazione risultati METRONomo 2015,  
l'Osservatorio sulla tracciabilità alimentare promosso da METRO in collaborazione con il  
Centro di Ricerca IEFE Bocconi  
Pad. 24, area METRO, stand E16 - G23
- Ore 11.30** Elio Sironi - *Ceresio 7*, Milano  
"Pentole: materiali di nuova generazione" con la collaborazione di Ballarini  
Pad. 4, area Identità Future
- Ore 11.30** Seconda batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 11.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dall'Africa  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 12.00** La cucina per Hotel e Banchettistica  
In scena le Delegazioni APCI. Non solo Cooking Show: tutti gli ingredienti della ricetta di un  
programma di lavoro gustoso, efficace e sostenibile!  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 12.00** Pizze gourmet in più strutture dal morbido al croccante  
Pad. 7, area Università della Pizza
- Ore 12.00** Nicola Michieletto: "La formazione in Management & Technology è la chiave del successo  
aziendale"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 12.00** Aspettando Baritalia, a cura di Bargiornale  
Focus: "I segreti dell'aeropress" by Davide Spinelli, campione italiano aeropress 2014 e  
docente Work Up Academy & Lab - Cagliari  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 12.30** Show cooking di Paolo Reina - Trattoria del Gallo in collaborazione con Edible Garden di  
Studio Ankhé  
Presentazione Stampa  
Pad. 10, area EXIHS

- Ore 12.30** Presentazione alla Stampa, Record da Guinness: "110 sfumature di...gelato al cioccolato"  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Gelato
- Ore 12.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dal Brasile  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 12.45** Terza batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 13.00** Presentazione dello Scoop Ice cream party  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Gelato
- Ore 13.00** My Road to Champion - Sasa Sestic  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 13.00** Massimo Bottura Show Cooking  
Pad. 6, area Giblor's
- Ore 13.30** Premiazione di Hostthinking - a design Award  
Pad. 10, area EXIHS
- Ore 13.30** Lancio Culinary Agents, la community internazionale dedicata al mondo Horeca  
Pad. 24, area METRO, stand E16 - G23
- Ore 13.30** La cucina per Hotel e Banchettistica  
TASTING - Degustazioni guidate  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 13.30** Macinare il Caffè correttamente! Volumetrico o on demand?  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 13.30** Degustazione in ESPRESSO: Etiopia, Tanzania, Burundi e Kenya  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 13.30 - 14.00** ASSOFOODTEC: Aggiornamento studio di settore (Impianti Frigoriferi)  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 13.45** Mystery Espresso Challenge - Sasa Sestic, Rubens Gardelli  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 14.00** Caffè e Salute. Le strategie di informazione del Consorzio Promozione Caffè,  
a cura di Patrick Hoffer  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 14.00** Massimo A. Giubilesi, Claudia M. Balzaretto  
"L'igiene nella lavorazione alimentare per la tutela del marchio e la salute dei clienti"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 14.00** Gelato Show, Il percorso della preparazione della "vetrina del Record" da Guinness  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Gelato
- Ore 14.00** Quarta batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia

- Ore 14.00** Aspettando Baritalia, a cura di Bargiornale  
Seminario: "La frontiera degli specialty coffee" by Francesco Sanapo, pluricampione italiano baristi e titolare di Ditta Artigianale  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 14.20** Formazione e identità aziendale: no slogan ma centralità della persona, valori e trasmissione di essi, a cura di Luigi Morello  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 14.30** Coffee & Climate: un'iniziativa mirata a fornire ai produttori di caffè gli strumenti necessari per fronteggiare il cambiamento climatico a cura di Mario Cerutti  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 14.30** Come hanno influenzato la vostra vita i campionati? Maxwell Colonna-Dashwood, Sasa Sestic, Amanda Juris, Sonja Björk Grant, Stefanos Domatiotis,  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 14.30** Business Forum, Quanto è sostenibile la nostra spesa - solo su invito  
Tematiche: approvvigionamento sostenibile, rinnovabilità, salute del consumatore etc.  
Centro Congressi Stella Polare, Sala Gemini
- Ore 14.30** Chi è il frigorista: artigiano del freddo o energy & quality partner?  
Pad. 2, area Assofrigoristi
- Ore 14.30** La cucina per Hotel e Banchettistica  
*Toc Talks - a cura di Apropositodime.com*  
Narrazione libera di storie di buona competenza quotidiana  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 14.30** Assaggiare l'Espresso - Il caffè espresso: le variabili sensoriali, vista, olfatto e gusto  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 14.30** Degustazione in CUPPING e ESPRESSO di caffè del Centro America  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 14.45** Presentazione Comitato Organizzatore Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC  
Pad. 14, area FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 14.50** ISSpresso, la prima macchina espresso a capsule in grado di lavorare nelle condizioni estreme dello spazio, a cura di David Avino  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 15.00** "Chiedete agli esperti"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 15.00** Talk Show, Gelato artigianale/gelato industriale: il business del fuori casa  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Master Class
- Ore 15.00** Come i sistemi di cottura caratterizzano gusto e immagine della pizza gourmet: cottura a legna, cottura elettrica, cottura a vapore e cottura biologica  
Pad. 7, area Università della Pizza

- Ore 15.00** ISSpresso prende il nome dalla Stazione Spaziale Internazionale (ISS), su cui è stata installata la prima macchina espresso a capsule in grado di lavorare nelle condizioni estreme dello spazio, a cura di Alessandra Bianco  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 15.00** WORKCAFE': Come sarà il bar del futuro: un po' tecnologico, un po' di design, un po' social  
Pad. 10, area incontri FUTURBAR
- Ore 15.00** Antonio Cappadonia - *Gelateria Cappadonia*, Cerda (Palermo) e Roberto Lobrano, *IceRock Consulting*  
"Il gelato in purezza" con la collaborazione di Tecfrigo e Gaya Innovation Technology  
Pad. 4, area Identità Future
- Ore 15.00** Aspettando Baritalia, a cura di Bargiornale  
Seminario: "La cucina liquida e il caffè" by Filippo Sisti e Luca Vezzali - Carlo e Camilla In Segheria  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 15.00 - 15.30** FIAC - Ing. Beretta/ANIMA - Antiaderente: problematiche varie  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 15.15** Tempo ammortizzazione ritardi  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 15.30** Espresso e Cappuccino - Le due bevande che hanno reso famosa l'Italia del beverage  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 15.30** Quantità o qualità nell'industria del caffè: opportunità di diversificazione offerte dall'innovazione e dalla ricerca, a cura di Furio Suggi Liverani  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 15.30** Café Challenge - Maxwell Colonna-Dashwood & Sonja Björk Grant vs. Rubens Gardelli & Amanda Juris  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 15.30** Mattia Pastori - Birra a 5 Stelle  
Pad. 22, area Mixer Educational
- Ore 15.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dal Centro America  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 16.00** Workshop, I Maestri Pasticceri valutano il gelato industriale  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Master Class
- Ore 16.00** La cucina per Hotel e Banchettistica  
Happy APCI Hour  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 16.00** Spazio partner evento  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 16.00** Aspettando Baritalia, a cura di Bargiornale

Focus: "Il clever, un sistema filtro che unisce qualità e praticità" by Davide Spinelli, campione italiano aeropress 2014 e docente Work Up Academy & Lab - Cagliari  
Pad. 13, area Baritalia

- Ore 16.00 - 16.30** EFCEM ITALIA: Evoluzione normativa per cottura e lavaggio  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 16.30** Convegno Essere e Benessere - Prof. Lucini  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 16.30** Conversazione - Maxwell Colonna-Dashwood, Matt Perger, Amanda Juris  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 16.30** Peter Brunel - *Borgo San Jacopo*, Firenze  
"Infornare la qualità" con la collaborazione di Rational  
Pad. 4, area Identità Future
- Ore 16.30** Degustazione in ESPRESSO: miscele di caffè decaffeinati  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 17.00** Seminario informativo - Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Master Class
- Ore 17.00** Premiazione giornata - Unione Cuochi Regione Lombardia  
Pad. 24, area METRO, stand E16 - G23
- Ore 17.00 - 17.30** ASSOFOODTEC: Aggiornamento attività tecnica:  
- Affettatrici, Tritacarne ed Affini  
- Macchine, arredamenti e attrezzature per Gelato  
- Macchine per l'Industria Alimentare  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 17.15** Business Forum, Le leve per una catena alimentare sostenibile - solo su invito  
Introduzione alle possibilità di azione  
Centro Congressi Stella Polare, Sala Gemini
- Ore 17.15** Bar Time - Matt Perger, Maxwell Colonna-Dashwood, Amanda Juris  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 17.30** Aperitivo con la pizza per chiudere la fiera con il gusto dei grandi ingredienti italiani  
Pad. 7, area Università della Pizza
- Ore 17.30** Happy Hour  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art

### **Sabato 24 ottobre**

- Ore 9.30** Business Forum del Consorzio Europeo "Fair Super Brands"  
Centro Congressi Stella Polare, Sala Gemini
- Ore 9.30** La cucina per il catering

Colazione con APCI - Accoglienza e Ospitalità, fin dal Buongiorno!  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto

- Ore 9.30** Selezione Personale/Stagisti: punto di forza o debolezza?  
Pad. 22, area AIFBM
- Ore 9.30** Cooking Show  
Pad. 22, Alma, area AIFBM
- Ore 9.30** Inizio Competizione Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC  
Pad. 14, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 9.30** Barista Bonanza  
Pad. 24, SCAE - Specialty Coffee Association of Europe Area
- Ore 9.30** Breakfast - Giovanni Priolo, Pres. Ass. cuochi Milano e prov. interpreta il Breakfast  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 10.00** DPR 74, una base organica per interpretazioni diverse PED, indicazioni normative e conseguenze pratiche  
Pad. 2, area Assofrigoristi
- Ore 10.00** Business Forum, solo su invito  
Le migliori pratiche per una catena alimentare equa e sostenibile  
Interventi degli esperti: commercio equo e solidale, iniziative dei fornitori e dei rivenditori, approfondimenti dei consumatori  
Centro Congressi Stella Polare, Sala Gemini
- Ore 10.00** Le nuove tendenze dell'industria del caffè. Il futuro dello 'Specialty Coffee'.  
Il fallimento del 'Caffè Perfetto', a cura di James Hofmann  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 10.00** Impasti e lievitazioni per la pizza gourmet: dalla farina doppio zero a Petra 100% grano italiano  
Pad. 7, area Università della Pizza
- Ore 10.00** WORKCAFE': Dimostrazioni e Case History Food & Beverage  
Pad. 10, area incontri FUTURBAR
- Ore 10.00** La Galleria dell'arte della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC: le sculture di burro, formaggio, pane, zucchero, cioccolato, cake design  
Pad. 14, area FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 10.00** FuturePastryChef - cioccolato, La pralineria del bar  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Cioccolato
- Ore 10.00** Apertura sessione di Gara  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 10.15** Prima batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 10.30** L'Espresso: le 5 M in caffetteria - Dalla pianta al caffè espresso: le variabili in causa

Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art

- Ore 10.30** Individuazione dei Paesi a più alto potenziale di crescita della domanda di caffè.  
Perché l'espresso è un driver della crescita, a cura di Maurizio Giuli  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 10.30** Veg & Vegan  
Pad. 5, area Pizza e Pasta Italiana
- Ore 10.30** Show Cooking, Chef Di Mauviel Roberto Cuculo  
Tecniche di cottura, acciaio, rame, alluminio, antiaderente  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 10.30** Degustazione in ESPRESSO: caffè monorigine BIOLOGICI  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.00** La cucina per il catering  
A scuola con Italina Gourmet - I Grandi Maestri del Gusto si raccontano  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 11.00** Mystery Ingredient Challenge - Rubens Gardelli & Francesco Sanapo  
Pad. 24, Area WCE All-Stars
- Ore 11.00** Massimo A. Giubilesi, Giampiero Sacchi  
"Tecnologia alimentare e design di arredo per il successo del dettaglio alimentare"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 11.00** Caffè monoporzionato: a che punto siamo. Come si è evoluto il mercato in Italia negli ultimi tre anni - a cura di Giandomenico De Franco  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.00** FuturePastryChef - panettone, ricette e decorazioni del panettone  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Panettone
- Ore 11.00** Premio Internazionale di Architettura e Design "Bar/Ristoranti/Hotel D'autore 2015"  
A cura di IN/ARCH - Istituto Nazionale di Architettura, IN/ARCH Lombardia, la Facoltà di Architettura dell'Università degli Studi Roma Tre, il Gambero Rosso, Artribune, Archilovers e Host  
Pad. 10, area Exihs
- Ore 11.00** Formazione ANIMA - Percorsi formativi: tematiche tecniche, normative, legali, doganali, gestionali  
**11.30** Rivolto a: costruttori di macchine per caffè, macinacaffè, bevande calde, pane, pasta, pasticceria, gelato, refrigerazione, vending...  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 11.30** Tradizione e innovazione. Dal mercato locale al mercato globale, dall'e-commerce ai social network, a cura di Luca Carbonelli  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.30** "Lavazza, il primo Espresso nello Spazio"  
Pad. 4, area Identità Future



- Ore 11.30** Seconda batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 11.30** Show Cooking - Chef Di Mauviel Roberto Cuculo  
Tecniche di cottura, acciaio, rame, alluminio antiaderente  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 11.30** Degustazione dei principali DIFETTI del caffè  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.45** Tostatura - Rubens Gardelli, Amanda Juris, Hidenori Izaki, Francesco Sanapo  
Pad. 24, Area WCE All-Stars
- Ore 12.00** Gelato Show, Gelato al piatto  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Gelato
- Ore 12.00** La cucina stellata dello Chef Claudio Sadler, direttore scientifico di METRO Academy  
Pad. 24 , area METRO, stand E16 - G23
- Ore 12.00** La cucina per il catering  
In scena le Delegazioni APCI. Non solo Cooking Show: tutti gli ingredienti della ricetta di un programma di lavoro gustoso, efficace e sostenibile!  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 12.00** Maroun Daou : "Il concetto di cibo dalla cucina di strada all'alta cucina libanese"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 12.00** Degustazioni di pizze gourmet in più strutture dal morbido al croccante  
Pad. 7, area Università della Pizza
- Ore 12.00** Aspettando Baritalia, a cura di Bargiornale  
Focus: "Coffee&tools: il chemex" by Iuri Grandini, coffee trainer  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 12.30** Degustazione in ESPRESSO: una selezione di caffè dal Brasile e Colombia  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 12.30 - 13.30** Refrigerazione professionale e commerciale  
> Energy Labelling & Ecodesign  
- Professionale: regolamenti EU  
- Commerciale: bozza proposta EU e posizione industria europea  
> F-gas: regolamento e potenziali barriere alla diffusione  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 12.45** Terza batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 13.00** Scoop Ice cream party  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Gelato
- Ore 13.15** Mystery Espresso Challenge - Sasa Sestic & Hide Izaki  
Pad. 24, Area WCE All-Stars

- Ore 13.30** La cucina per il catering  
TASTING - Degustazioni guidate  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 13.30** Business Forum, solo su invito,  
Presentazione a cura del Consorzio: le tendenze del consumo sostenibile  
Centro Congressi Stella Polare, Sala Gemini
- Ore 13.30** Latte Art: Grading Battle - Il grading nella latte art: cosa è? Latte art Grading battle e test pratici  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 13.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dall’Africa  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 14.00** Giampiero Sacchi, Alberto Zanetta  
"Nuove tendenze e concetti nella ristorazione & ospitalità in Italia"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 14.00** What it Takes to Make a Great Team - Sasa Sestic, Hide Izaki, Amanda Juris, Stefanos Domatiotis, Francesco Sanapo  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 14.00** Quarta batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 14.00** Aspettando Baritalia, a cura di Bargiornale  
Seminario: "Tecniche di miscelazione attorno al caffè" by Mirko Turconi, Flavio Angiolillo e Teo Stafforini - Mag Café  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 14.00 - 14.30** EFCEM ITALIA: BIM  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 14.30** Brewing - Tecniche di estrazione del caffè  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 14.30** “Prendiamo un caffè?” Dare servizi che utilizzano il caffè come “motivazione”, attività che possono sembrare incompatibili ma diventano “emozioni” replicabili, a cura di Lino Alberini  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 14.30** Flair Show by Bruno Vanzan  
Pad. 22, area Mixer Educational
- Ore 14.30** L’efficienza energetica e l’impatto sulle tecnologie: stimoli dalla normativa europea  
Pad. 2, area Assofrigoristi
- Ore 14.30** La cucina per il catering  
*Toc Talks - a cura di Apropositodime.com*  
Narrazione libera di storie di buona competenza quotidiana  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 14.30** Talk show, I pubblici esercizi e la filiera del dolce. Qualità, prodotti, approvvigionamento.

Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Master Class

- Ore 14.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dalla Colombia  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 15.00** WORKCAFE': Dimostrazioni e case history tecnologie per il bar del futuro  
Pad. 10, area incontri FUTURBAR
- Ore 15.00** Dimostrazione di assaggio e Bar Time - Maxwell Colonna-Dashwood, Amanda Juris, Sonja Björk Grant, Rubens Gardelli, Francesco Sanapo  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 15.00** Luca De Santi - *Ratanà*, Milano  
"Cotture d'avanguardia in pasticceria" con la collaborazione di Unox  
Pad. 4, area Identità Future
- Ore 15.00** "Chiedete agli esperti"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 15.00** Dal caffè allo sviluppo locale sostenibile. Progetti articolati intorno ad un prodotto con buone prospettive di mercato, sul quale poter costruire le condizioni per uno sviluppo locale sostenibile, a cura di Naomi Costantini  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 15.00** Come i sistemi di cottura caratterizzano gusto e immagine della pizza gourmet: cottura a legna, cottura elettrica, cottura a vapore e cottura biologica  
Pad. 7, area Università della Pizza
- Ore 15.00** Aspettando Baritalia, a cura di Bargiornale  
Seminario: "Non solo espresso: metodi alternativi di estrazione" by Eddy Righi, trainer SCAE  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 15.00 - 15.30** EFCM ITALIA: Andamento commercio estero del settore professionale  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 15.10** Business Forum - solo su invito  
Il potenziale della collaborazione per una catena alimentare Europea sostenibile  
Sessione sulle potenzialità e i ruoli dell'attore della filiera  
Centro Congressi Stella Polare, Sala Gemini
- Ore 15.15** Tempo ammortizzazione ritardi  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 15.30** In perfetto stile italiano - Paolo Sanna  
Pad. 22, area Mixer Educational
- Ore 15.30** L'innovazione nel trasferimento della conoscenza in analisi sensoriale nel settore del caffè e in ambito alimentare, a cura di Luigi Odello  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 15.30** Cappuccini Decorati - La decorazione nel cappuccino  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art

- Ore 15.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dall'Asia  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 16.00** Presentazione Elaborati Artistici da parte delle squadre concorrenti  
Pad. 14, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 16.00** What It Takes to Be a Great Cupper - Amanda Juris  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 16.00** La cucina per il catering  
Happy APCI Hour  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 16.00** Seminario informativo, Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Master Class
- Ore 16.00** Spazio partner evento  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 16.00** Aspettando Baritalia, a cura di Bargiornale  
Focus: "Coffee&tools: il siphon" by Iuri Grandini, coffee trainer  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 16.30** La legge 81 e le implicazioni sull'operatività  
Pad. 2, area Assofrigoristi
- Ore 16.30** Roberto Carcangiu - *R&D Food Consulting*  
"Grande cucina in sottovuoto" con la collaborazione di Besser Vacuum  
Pad. 4, area Identità Future
- Ore 16.30** Le cure che fanno più buono l'espresso  
Guida alla corretta manutenzione della macchina espresso e del macinacaffè  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 16.30** FuturePastryChef  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Master Class
- Ore 16.30** Degustazione in ESPRESSO: Guatemala, Honduras, El Salvador, Costa Rica e Panama  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 16.45** Storia del WCE - Sonja Björk Grant, Davide Cobelli  
Pad. 24, Area WCE All-Stars
- Ore 17.00** Premiazione giornata - Unione Cuochi Regione Lombardia  
Pad. 24, area METRO, stand E16 - G23
- Ore 17.00 - 18.00** Refrigerazione professionale e commerciale  
> Energy Labelling & Ecodesign  
- Professionale: regolamenti EU  
- Commerciale: bozza proposta EU e posizione industria europea  
> F-gas: regolamento e potenziali barriere alla diffusione  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge

**Ore 17.30** The Mendeleev - presenta Dennis Zoppi  
Pad. 22, area Mixer Educational

**Ore 17.30** Happy Hour  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art

### **Domenica 25 ottobre**

**Ore 9.30** Inizio Competizione Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC  
Pad. 14, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

**Ore 9.30** Leadership  
Pad. 22, area AIFBM

**Ore 9.30** La pasticceria per la ristorazione  
Colazione con APCI - Accoglienza e Ospitalità, fin dal Buongiorno!  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani

**Ore 9.30** Show Cooking - Pasticceria  
Pad. 22, Alma, area AIFBM

**Ore 9.30** Barista Bonanza  
Pad. 24, SCAE - Specialty Coffee Association of Europe Area

**Ore 9.30** Breakfast  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art

**Ore 10.00** Premiazione di personaggi che hanno valorizzato il mondo della pasticceria livello internazionale  
Pad. 14, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

**Ore 10.00** Sanificazione, orizzonti operativi e ricerca s'incontrano  
Pad. 2, area Assofrigoristi

**Ore 10.00** Formazione nel III Millennio, a cura di Paul Stack  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC

**Ore 10.00** WORKCAFE': Dimostrazioni e case history tecnologie per il bar del futuro  
Pad. 10, area incontri FUTURBAR

**Ore 10.00** Impasti e lievitazioni per la pizza gourmet: dalla farina doppio zero a Petra 100% grano italiano  
Pad.7, area Università della Pizza

**Ore 10.00** FuturePastryChef  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Panettone

**Ore 10.00** Apertura sessione di Gara  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia

- Ore 10.15** Prima batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 10.30** Sapore e Salute  
Pad. 5, area Pizza e Pasta Italiana
- Ore 10.30** Il caffè decaffeinato: mercato, sostenibilità e ricerca, a cura di Massimiliano Fabian  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 10.30** Finale Nazionale IV Gran Premio della Caffetteria Italiana 2015  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 10.30** Degustazione in CUPPING e ESPRESSO di caffè del Centro America  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.00** FuturePastryChef  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Cioccolato
- Ore 11.00** Bar Time - Amanda Juris, Hide Izaki, Sonja Björk Grant , Davide Cobelli  
Pad. 24, Area WCE All-Stars
- Ore 11.00** Maurizio Marrocco: "Quali competenze per lo chef del futuro"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 11.00** La pasticceria per la ristorazione  
A scuola con Italina Gourmet - I Grandi Maestri del Gusto si raccontano  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 11.00** Caffè monoporzionato: a che punto siamo. Come si è evoluto il mercato in Italia negli ultimi tre anni - a cura di Giandomenico De Franco  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.00** Aspettando Baritalia, a cura di Bargiornale  
Focus: "Un Ibrik da campioni" by Davide Berti, campione italiano Coffee in good spirits, campione mondiale di Ibrik, formatore SCAE, consulente e titolare di Chichera Cafè di Mori (TN)  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 11.30** Show Cooking - Chef Claudio Sadler  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 11.30** Moreno Cedroni - *Madonnina del Pescatore*, Senigallia (Ancona)  
"Uno chef in gelateria" con la collaborazione di Tecfrigo e Gaya Innovation Technology  
Pad. 4, area Identità Future
- Ore 11.30** I Caffè Speciali in Estremo Oriente (Asia): tendenze a cura di Sam Tanadej Kamonchan  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.30** Seconda batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 11.30** Degustazione in ESPRESSO: India, Indonesia, Papua Nuova Guinea, Nepal  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC

- Ore 11.45** The Art of Training - Fritz Storm  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 12.00** Gelato Show, La scelta delle materie prime  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Gelato
- Ore 12.00** Pierre Akiki: "Tendenze F&B in Medio Oriente e nel settore alberghiero"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 12.00** Degustazioni di pizze gourmet in più strutture dal morbido al croccante  
Pad. 7, area Università della Pizza
- Ore 12.00** La pasticceria per la ristorazione  
In scena le Delegazioni APCI. Non solo Cooking Show: tutti gli ingredienti della ricetta di un programma di lavoro gustoso, efficace e sostenibile!  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 12.00** Aspettando Baritalia, a cura di Bargiornale  
Seminario: "Rituali di servizio del caffè nel mondo" by Andrej Godina, Dottore di Ricerca in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffè - docente SCAE  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 12.15** La Galleria dell'arte della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC: le sculture di burro, formaggio, pane, zucchero, cioccolato, cake design  
Pad.14, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 12.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dall'Africa  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 12.45** Terza batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 13.15** Judge Like a Judge - Lauro Fioretti, Sonja Björk Grant, Hide Izaki & Stefanos Domatiotis  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 13.30** La pasticceria per la ristorazione  
TASTING - Degustazioni guidate  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 13.30** La pasticceria: incontro con il campione del mondo Maestro Iginio Massari  
Pad. 24, area METRO, E16-G23
- Ore 13.30** Finale Nazionale IV Gran Premio della Caffetteria Italiana 2015  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 13.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dal Centro America  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 14.00** Caffè corretto: lotta alla povertà, ambiente e sviluppo, a cura di Francesco Torrigiani  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 14.00** Essere giudice attraverso la storia del WBC - Lauro Fioretti, Sonja Björk Grant, Amanda Juris  
Pad. 24, area WCE All-Stars

- Ore 14.00** Serdar Saglamtunc: "Il design dell'ospitalità contemporanea"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 14.00** Quarta batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 14.00** Aspettando Baritalia, a cura di Bargiornale  
Seminario: "Cocktail al caffè: dall'Asia all'America Latina" by Walter Gosso - The Mad Dog e Francesco Corona - Coffee and Good Sprits  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 14.30** Le bellissime molecole del caffè: uno stimolo per la nostra salute, a cura di Marino Petracco  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 14.30** Il controllo della filiera alimentare, norme e best practice  
Pad. 2, area Assofrigoristi
- Ore 14.30** Non solo liscia by Max Morandi  
Pad.22, area Mixer Educational
- Ore 14.30** Talk Show, Nuovi Trend, Nuovi Format. Layout, servizi e formule emergenti nella pasticceria e gelaterie  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Master Class
- Ore 14.30** Film & Conversazione - Roland Fraval  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 14.30** La pasticceria per la ristorazione  
*Toc Talks - a cura di Apropositodime.com*  
Narrazione libera di storie di buona competenza quotidiana  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 14.30** Finale Nazionale IV Gran Premio della Caffetteria Italiana 2015  
Pad.22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 14.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dal Brasile  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 15.00** WORKCAFE': Dimostrazioni e Case History Food & Beverage  
Pad. 10, area incontri FUTURBAR
- Ore 15.00** Gianluca Fusto - *Gianluca Fusto Consulting*  
"Sottovuoto in pasticceria" con la collaborazione con Besser Vacuum  
Pad. 4, area Identità Future
- Ore 15.00** "Chiedete agli esperti"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 15.00** AMBOS MUNDOS. Il caffè può essere un buon esempio di recupero di identità, a cura di Alessio Baschieri  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC



- Ore 15.00** Come i sistemi di cottura caratterizzano gusto e immagine della pizza gourmet: cottura a legna, cottura elettrica, cottura a vapore e cottura biologica  
Pad. 7, area Università della Pizza
- Ore 15.00** Aspettando Baritalia, a cura di Bargiornale  
Focus: "La moka al bar: un rito da inventare?" by Davide Berti, campione italiano Coffee in good spirits, campione mondiale di Ibrik, formatore SCAE, consulente e titolare di Chichera Cafè di Mori (TN)  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 15.15** What It Takes to Be A Great Business Owner: Building a Brand - Maxwell Colonna-Dashwood, Colin Harmon, Sasa Sestic, Francesco Sanapo  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 15.15** Tempo ammortizzazione ritardi  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 15.30** Finale Nazionale IV Gran Premio della Caffetteria Italiana 2015  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 15.30** Dal caffè allo sviluppo locale sostenibile. Progetti articolati intorno ad un prodotto con buone prospettive di mercato, sul quale poter costruire le condizioni per uno sviluppo locale sostenibile, a cura di Naomi Costantini  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 15.30** In perfetto stile Italiano - Paolo Sanna  
Pad. 22, area Mixer Educational
- Ore 15.30** ESERCIZIO SENSORIALE: assaggio di soluzioni in acqua dei cinque gusti  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 15.45** Mystery Café Challenge - Maxwell Colonna-Dashwood, Matt Perger, Amanda Juris, & Rubens Gardelli, Francesco Sanapo  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 16.00** Seminario informativo, etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Master Class
- Ore 16.00** La pasticceria per la ristorazione  
Happy APCI Hour  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 16.00** Spazio partner evento  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 16.30** FuturePastryChef  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Master Class
- Ore 16.30** Davide Scabin - *Combal.Zero*, Rivoli (Torino)  
"Pasta sotto pressione"  
Pad. 4, area Identità Future
- Ore 16.30** Sushigrade: come refrigerare il gusto

Pad. 2, area Assofrigoristi

- Ore 16.30** Premiazione IV Gran Premio della Caffetteria Italiana 2015  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 16.30** The Mendeleev experience - presenta Dennis Zoppi  
Pad. 22, area Mixer Educational
- Ore 16.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dall'Asia  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 17.00** Breaking the Rules: What it Takes to be a Great Innovator - Maxwell Colonna-Dashwood, Matt Perger, Amanda Juris, Stefanos Domatiotis, Sonja Björk Grant, Kalle Freese , Francesco Sanapo  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 17.00** Premiazione Campionati del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC  
Pad. 14, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 17.00** Premiazione giornata - Unione Cuochi Regione Lombardia  
Pad. 24, area METRO, stand E16 - G23
- Ore 17.30** Happy Hour  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art

### **Lunedì 26 Ottobre**

- Ore 9.30** Inizio competizione Campionati del Mondo Cake Designers FIPGC  
Pad. 14, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 9.30** Campionato Europeo della Pizza  
Pad. 5, area Pizza e Pasta Italiana
- Ore 9.30** La cucina: per che Ristorante?  
Colazione con APCI - Accoglienza e Ospitalità, fin dal Buongiorno!  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 9.30** Food & Beverage - Il coaching del Food & Beverage Manager  
Pad. 22, Alma, area AIFBM
- Ore 9.30** Barista Bonanza  
Pad. 24, SCAE - Specialty Coffee Association of Europe Area
- Ore 9.30** Breakfast  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 9.30 - 10.00** Formamec: Augmented Reality Day  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 10.00** Refrigeranti naturali: la sfida dell'innovazione e della sostenibilità (CO2, NH3, ..)  
Pad. 2, area Assofrigoristi

- Ore 10.00** Gli italiani e il caffè, a cura di Cosimo Finzi  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 10.00** Impasti e lievitazioni per la pizza gourmet: dalla farina doppio zero a Petra 100% grano italiano  
Pad. 7, area Università della Pizza
- Ore 10.00** WORKCAFE': Dimostrazioni e case history Food & Beverage  
Pad. 10, area incontri FUTURBAR
- Ore 10.00** La Galleria dell'arte della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC: le sculture di burro, formaggio, pane, zucchero, cioccolato, cake design  
Pad. 14, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 10.00** Chocolate Show& FuturePastryChef  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Cioccolato
- Ore 10.00** Apertura sessione di Gara  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 10.00** Primo laboratorio di ricerca itinerante su miscelazione e food, Baritalia by Bargiornale Masterclass, sfide a squadre sul tema "La riscoperta dei grandi classici" e degustazioni di cocktail d'autore  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 10.00** World Pasta Day & Congress, a cura di AIDEPI  
Centro Congressi Stella Polare, Sala Martini
- Ore 10.00 - 11.00** TIFQ - Prof. Podico: La conformità igienico-sanitaria dei materiali e dei processi di fabbricazione: una nuova opportunità da saper cogliere  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 10.15** Prima batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 10.30** Latte Art: Grading Battle - Il grading nella latte art: cosa è? Latte art Grading battle e test pratici  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 10.30** Formazione dal Bar alla catena internazionale, a cura di Massimo Barbieri  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 10.30** Degustazione dello stesso caffè tostato con profili e colori differenti  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.00** Serdar Saglamtunc: "L'Educational Foundation FCSI"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 11.00** "Prendiamo un caffè?. Dare servizi che utilizzano il caffè come "motivazione", attività che possono sembrare incompatibili ma diventano "emozioni" replicabili, a cura di Lino Alberini  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC

- Ore 11.00** Mystery Ingredient Challenge (BTB) - Hide Izaki & Amanda Juris  
Pad. 24, Area WCE All-Stars
- Ore 11.00** Pastry Show  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Panettone
- Ore 11.00** La cucina: per che Ristorante?  
A scuola con Italina Gourmet - I Grandi Maestri del Gusto si raccontano  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 11.00** Primo laboratorio di ricerca itinerante su miscelazione e food, Baritalia by Bargiornale  
Masterclass: "Non siamo rockstar: come mettere il cliente al centro dell'attenzione" - di Peter Dorelli, leggendario barman dell'american bar del Savoy Hotel di Londra  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 11.00 - 11.30** Formazione ANIMA - Percorsi formativi: tematiche tecniche, normative, legali, doganali, gestionali  
Rivolto a: costruttori di macchine per caffè, macinacaffè, bevande calde, pane, pasta, pasticceria, gelato, refrigerazione, vending...  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 11.30** HC e HF: opportunità e vincoli  
Pad. 2, area Assofrigoristi
- Ore 11.30** Scopriamo i segreti della competizione in cucina con la NIC (Nazionale Italiana Cuochi)  
Pad. 24, area METRO, stand E16 - G23
- Ore 11.30** Giancarlo Morelli - *Pomiroeu*, Seregno (Monza Brianza)  
"Metodi di cottura in cucina" con la partecipazione di ANDID (Associazione Nazionale Dietisti Italiani) e della Dietista Elena Piovanelli e con la collaborazione di Ballarini  
Pad. 4, area Identità Future
- Ore 11.30** I Caffè Speciali in Estremo Oriente (Asia): tendenze, a cura di Sam Tanadej Kamonchan  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.30** Show Cooking, Chef Giancarlo Morelli  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 11.30** Seconda batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 11.30** Degustazione in ESPRESSO: miscele 100% arabica  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.30 - 12.00** FIAC - Ing. Beretta/ANIMA - Antiaderente: problematiche varie  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 11.45** My Road to Champion - Hide Izaki  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 11.45** Primo laboratorio di ricerca itinerante su miscelazione e food, Baritalia by Bargiornale  
Masterclass: "L'avanguardia spagnola, dalla cucina ai cocktail" - di Diego Cabrera, pioniere della formula cocktail&gastrobar

Pad. 13, area Baritalia

- Ore 12.00** Degustazioni di pizze gourmet in più strutture dal morbido al croccante  
Pad. 7, area Università della Pizza
- Ore 12.00** Yosef Shefts : "Pianificare una cucina kosher", "Chi ha bisogno della cucina kosher"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 12.00** La cucina: per che Ristorante?  
In scena le Delegazioni APCI. Non solo Cooking Show: tutti gli ingredienti della ricetta di un programma di lavoro gustoso, efficace e sostenibile!  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 12.00** Gelato Show, Gelato al piatto  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Gelato
- Ore 12.00** "Notate la differenza?" con Benedetta Parodi  
Pad. 2, Stand EXPOdetergo e AssoFornitori
- Ore 12.00 - 13.00** Consorzio RAEE - Ing. Fabrizio Longoni (Direttore Generale Centro Coordinamento RAEE) -  
Le novità introdotte dal Decreto legislativo 49/2014 per le apparecchiature immesse sul mercato: AEE dual use e RAEE  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 12.30** Primo laboratorio di ricerca itinerante su miscelazione e food, Baritalia by Bargiornale  
Masterclass: "A lezione con Comini: tre grandi classici reinterpretati dal maestro della miscelazione moderna" di Dario Comini, patron del Nottingham Forest di Milano, tra i primi 50 bar al mondo  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 12.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dalla Colombia  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 12.45** Terza batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 13.00 - 13.30** EFCEM ITALIA: Andamento commercio estero del settore professionale  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 13.15** Judge Like a Judge - Sonja Björk Grant, Maxwell Colonna-Dashwood, & Hide Izaki  
Pad. 24, Area WCE All-Stars
- Ore 13.30** Scopriamo i segreti della competizione in cucina con la NIC (Nazionale Italiana Cuochi  
Pad. 24, area METRO, stand E16 - G23
- Ore 13.30** FuturePastryChef  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Master Class
- Ore 13.30** La cucina: per che Ristorante?  
TASTING - Degustazioni guidate  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 13.30** Le cure che fanno più buono l'espresso

Guida alla corretta manutenzione della macchina espresso e del macinacaffè  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art

- Ore 13.30** Primo laboratorio di ricerca itinerante su miscelazione e food, Baritalia by Bargiornale  
Sfida a squadre sul tema "La riscoperta dei classici": 40 bartender, tra i migliori d'Italia, interpretano i grandi cocktail classici  
Pad. 13, area Baritalia
- Ore 13.30** Show cooking, a cura dello chef Nicola Dinato, 1 stella Michelin, del ristorante "La Feva" di Castelfranco Veneto  
Pad. 7, area Berto's
- Ore 13.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dal Centro America  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 13.30 - 14.30** ASSOFOODTEC: Presentazione studi di settore macchine da caffè professionali (Ucimac)  
A cura di:  
- Jacopo Mattei (SDA Bocconi/Università di Ferrara)  
- Giancarlo Giudici (Politecnico di Milano)  
- Giancarlo Martini (Atradius)  
- Paolo Galloso (Ufficio Studi ANIMA)  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 14.00** Andreas Oerlemans: Cibo del futuro 2030  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 14.00** Le bellissime molecole del caffè: uno stimolo per la nostra salute, a cura di Marino Petracco  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 14.00** FuturePastryChef  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Master Class
- Ore 14.00** Let's do Business in USA: trend, opportunità e strategie di sviluppo commerciale nel più ricco e grande mercato del mondo, a cura di Gen USA LLC  
Centro congressi Stella Polare, Sala Aires
- Ore 14.00** Quarta batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 14.15** Conversazione/Presentazione - Maxwell Colonna-Dashwood , Hide Izaki  
Pad. 24, Area WCE All-Stars
- Ore 14.30** Come "nasce" un frigorista: formare una professionalità e inserirla nel mercato - Gestire l'azienda: strumenti e metodi per affrontare il mercato  
Pad. 2, area Assofrigoristi
- Ore 14.30** Espresso e Cappuccino all'Italiana  
Le due bevande che hanno reso famosa l'Italia del beverage  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 14.30** La cucina: per che Ristorante?  
*Toc Talks - a cura di Apropositodime.com*  
Narrazione libera di storie di buona competenza quotidiana

Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto

- Ore 14.30** Talk show, Competenze Professionali e Lavoro. Le opportunità nel pubblico esercizio con pasticceria e gelateria di produzione propria.  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Master Class
- Ore 14.30** Convegno #TourismReload , a cura di Teamwork  
Centro Congressi Stella Polare, Sala Aquarius
- Ore 14.30** Caffè e Università orientata all'impresa, a cura di Jonathan Morris  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 14.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dall'Africa  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 15.00** Alla scoperta del gin con il grande bartender Dom Costa  
Pad. 24, area METRO, stand E16 - G23
- Ore 15.00 - 16.00** UIDA: Nuove tecnologie per la raccolta dei rifiuti organici  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 15.15** Tempo ammortizzazione ritardi  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 15.00** Saluto di Comufficio  
Coordina: Oddone Sangiorgi - Presidente Consorzio FIA, organizzatore FUTURBAR  
Invitati: Oscar Cavallera - Direttore Bar University, Lorenzo Farina - Walk In, Carlo Meo - Politecnico Polidesign, Simone Micheli - Architectural Hero, Roberto Piccinelli - Sociologo, Lino Enrico Stoppani - Presidente FIPE, Giorgio Triani - Giornalista  
Pad. 10, area incontri FUTURBAR
- Ore 15.00** Mystery Espresso Challenge - Maxwell Colonna-Dashwood & Stefanos Domatiotis  
Pad. 24, Area WCE All-Stars
- Ore 15.00** "Chiedete agli esperti"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 15.00** Il ruolo del caffè nel fuori casa, a cura di Angela Borghi  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 15.00** Andrea Incerti Vezzani - *Cà Matilde*, Rubbianino di Quattro Castella (Reggio Emilia)  
"Abbattitori di nuova concezione" con la collaborazione di Irinox  
Pad .4, area Identità Future
- Ore 15.00** Come i sistemi di cottura caratterizzano gusto e immagine della pizza gourmet: cottura a legna, cottura elettrica, cottura a vapore e cottura biologica  
Pad. 7, area Università della Pizza
- Ore 15.30** Anfim - Macinacaffè con dosatore o On-Demand?  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 15.30** Il Mercato Globale del Caffè: tendenze attuali e prospettive future, a cura di David Moorhouse

Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC

- Ore 15.30** La miscelazione sensoriale by Dennis Zoppi  
Pad. 22, area Mixer Educational
- Ore 15.30** Let's do business in Emirates: trend, opportunità e strategie di sviluppo commerciale nell'area mondiale (Emirati e Medio Oriente) che registrerà elevatissimi tassi di sviluppo nei prossimi quinquennio, a cura di Gen Emirates  
Centro congressi Stella Polare, Sala Aires
- Ore 15.30** Sinergie tra bar e cucina di Filippo Sisti e Luca Vezzali  
Pad. 22, area Mixer Educational
- Ore 15.30** Degustazione in CUPPING e ESPRESSO da caffè del Centro America  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 16.00** Seminario informativo, Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Master Class
- Ore 16.00** La cucina: per che Ristorante?  
Happy APCI Hour  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 16.00** Spazio partner evento  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 16.00 - 16.30** FIAC - Ing. Maggioni/ANIMA - Oggetti in acciaio da taglio: problematiche varie  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 16.15** What it Takes to Create a Great Space - Maxwell Colonna-Dashwood, Amanda Juris, Sonja Björk Grant, Kalle Freese  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 16.30** Brewing - Tecniche di estrazione del caffè  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 16.30** Gestire l'azienda: strumenti e metodi per affrontare il mercato  
Pad. 2, area Assofrigoristi
- Ore 16.30** Presentazione Elaborati Artistici da parte delle squadre  
Pad. 14, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 16.30** Master Show  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Panettone/Corner Gelato/Corner Cioccolato
- Ore 16.30** Degustazione dei principali DIFETTI del caffè  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 17.00** Let's do business in Brazil: trend, opportunità e strategie di sviluppo commerciale nel principale mercato dell'America latina e settima economia mondiale  
A cura di Gen Brasil ([www.gen-brasil.com](http://www.gen-brasil.com))  
Centro congressi Stella Polare, Sala Aires



**Ore 17.00** Premiazione giornata - Unione Cuochi Regione Lombardia  
Pad. 24, area METRO, stand E16 - G23

**Ore 17.30** Happy Hour  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art

### **Martedì 27 ottobre**

**Ore 9.30** Campionato Europeo della Pizza  
Pad. 5, area Pizza e Pasta Italiana

**Ore 9.30** La cucina e la pasticceria per la colazione  
Colazione con APCI - Accoglienza e Ospitalità, fin dal Buongiorno!  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto

**Ore 9.30** Inizio competizione Campionati del Mondo Cake Designers FIPGC  
Pad. 14, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

**Ore 9.30** Barista Bonanza  
Pad. 24, SCAE - Specialty Coffee Association of Europe Area

**Ore 9.30** Breakfast  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art

**Ore 10.00** WORKCAFE': Dimostrazioni e Case History tecnologie per il bar del futuro  
Pad. 10, area incontri FUTURBAR

**Ore 10.00** Competizione industriale, formazione e ricerca: la sfida del futuro, a cura di Luigi Bonizzi  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC

**Ore 10.00** Refrigerazione magnetica, innovazione e scenari  
Pad. 2, area Assofrigoristi

**Ore 10.00** Seminario informativo, Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE , Master Class

**Ore 10.00** Impasti e lievitazioni per la pizza gourmet: dalla farina doppio zero a Petra 100% grano italiano  
Pad. 7, area Università della Pizza

**Ore 10.00** La Galleria dell'arte della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC: le sculture di burro, formaggio, pane, zucchero, cioccolato, cake design  
Pad. 14, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

**Ore 10.00** Apertura sessione di Gara  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia

**Ore 10.00** World Pasta Day & Congress, a cura di AIDEPI  
Centro Congressi Stella Polare, Sala Martini

**Ore 10.15** Prima batteria

Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia

- Ore 10.30** Le cure che fanno più buono l'espresso  
Guida alla corretta manutenzione della macchina espresso e del macinacaffè  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 10.30** Caffè corretto: lotta alla povertà, ambiente e sviluppo, a cura di Francesco Torrigiani  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 10.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dal Centro America  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.00** La cucina e la pasticceria per la colazione  
A scuola con Italina Gourmet - I Grandi Maestri del Gusto si raccontano  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 11.00** Roberto Assi: "BIM - Building Information Modeling - I progressi compiuti"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 11.00** Il Mercato Globale del Caffè: tendenze attuali e prospettive future,  
a cura di David Moorhouse  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.00** Bar Time Dimostrazione EK43 - Matt Perger  
Pad. 24, area WCE All-Stars
- Ore 11.30** Tendenze nel mercato globale dei Coffee Shop, a cura di Anya Marco  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.00** Chocolate Show, Sculture e decorazioni in cioccolato  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Cioccolato
- Ore 11.00 - 11.30** Formazione ANIMA - Percorsi formativi: tematiche tecniche, normative, legali, doganali, gestionali  
Rivolto a: costruttori di macchine per caffè, macinacaffè, bevande calde, pane, pasta, pasticceria, gelato, refrigerazione, vending...  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 11.30** Show Cooking  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 11.30** Building Management System: refrigerare è una competenza sistemica  
Pad. 2, area Assofrigoristi
- Ore 11.30** Seconda batteria  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 11.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine BIOLOGICI  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 11.45** Mystery Espresso Challenge - Matt Perger & Francesco Sanapo  
Pad. 24, area WCE All-Stars

- Ore 12.00** Pastry Show, Panettone tradizione e creatività  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Panettone
- Ore 12.00** La cucina e la pasticceria per la colazione  
In scena le Delegazioni APCI. Non solo Cooking Show: tutti gli ingredienti della ricetta di un programma di lavoro gustoso, efficace e sostenibile!  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 12.00** Degustazioni di pizze gourmet in più strutture dal morbido al croccante  
Pad. 7, area Università della Pizza
- Ore 12.00** Food Service Design in Università: i risultati della ricerca "Parla come mangi"  
Pad. 2, area FCSI - Foodservice Consultants Society International
- Ore 12.30 - 13.00** FIAC - Ing. Maggioni/ANIMA - Oggetti in acciaio da taglio: problematiche varie  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 12.30** CUPPING: degustazione di caffè monorigine dall'Africa  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 13.00** Scoop Ice cream party, Finale  
Pad. 18, area La dolce Agorà di FIPE, Corner Gelato
- Ore 13.00** La Galleria dell'arte FIPGC : le sculture di burro, formaggio, pane, zucchero, cioccolato, cake design presentate da Equipe Eccellenze Internazionali Pasticceria Gelateria Cioccolateria  
Pad. 14, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 13.30** Cappuccini Decorati - La decorazione nel cappuccino  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 13.30** La cucina e la pasticceria per la colazione  
TASTING - Degustazioni guidate  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 13.30** Degustazione in ESPRESSO: Etiopia, Brasile, Perù, Indonesia  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 13.30 - 14.00** EFCEM ITALIA: Evoluzione normativa per cottura e lavaggio  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 14.00** Premiazione Tre Spade Miglior Insaccato  
Pad. 18, area Unione Cuochi Regione Lombardia
- Ore 14.30** Il Caffè - Storia, geografia e botanica della pianta...dal seme alla bevanda!  
Pad.22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 14.30** La cucina e la pasticceria per la colazione  
*Toc Talks - a cura di Apropositodime.com*  
Narrazione libera di storie di buona competenza quotidiana  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani/ Network del gusto
- Ore 14.30** Degustazione in CUPPING e ESPRESSO di caffè del Centro America  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC

- Ore 14.30 - 15.00** EFCEM ITALIA: BIM  
Pad. 24, stand N06 - N12 - Q05 - Q11 Anima Lounge
- Ore 15.00** WORKCAFE': Dimostrazioni e case history tecnologie per il bar del futuro  
Pad. 10, area incontri FUTURBAR
- Ore 15.00** Come i sistemi di cottura caratterizzano gusto e immagine della pizza gourmet: cottura a legna, cottura elettrica, cottura a vapore e cottura biologica  
Pad. 7, area Università della Pizza
- Ore 15.00** Premiazione giornata e premiazione finale - Unione Cuochi Regione Lombardia  
Pad. 24, area METRO, stand E16 - G23
- Ore 15.30** Convegno - Don't worry eat happy - Attenti alle intolleranze alimentari. Presentazione manuale  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art
- Ore 15.30** Degustazione in ESPRESSO: monorigine decaffeinati per le miscele per l'espresso  
Pad. 24, area CPC - Consorzio Promozione Caffè e UCIMAC
- Ore 16.00** La cucina e la pasticceria per la colazione  
Happy APCI Hour  
Pad. 2, area APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- Ore 16.30** Presentazione Elaborati Artistici da parte delle squadre  
Pad. 14, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 17.00** Premiazione Campionati del Mondo Cake Designers FIPGC  
Pad. 14, area FIPGC- Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
- Ore 17.30** Happy Hour  
Pad. 22, area Enjoy the Table by Altoga e Art